SCHLOSS GOBELSBURG
Grüner Veltliner
Ried Lamm Niederösterreich



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Schloss Gobelsburg**
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 97

In der Nase zeigen sich Aromen von reifen gelben Früchten, ein Hauch von Netzmelone und einer angenehmen Kräuterwürze im Hintergrund, zart mit Blütenhonig umrahmt. Elegante Textur, mit feiner Fruchtsüße unterlegt, zartes Säurekleid. Sehr saftig, mit guter Länge und großem Versprechen für die Zukunft.

Empfehlung

Melone mit Rohschinken, Gemüsesuppen, pochierte Süss- und Salzwasserfische mit Weissweinsauce, Geflügel, helles Fleisch.

Produzent

Das Weingut gehört heute dem Zisterzienserstift Zwettl im Waldviertel, das das Schloss schon 1740 aus adeliger Hand erworben hatte. Von 1958 an leitete der spätere Abt von Zwettl, Pater Bertrand Baumann das Weingut mit sicherer Hand. Er machte den »Gobelsburger Messwein« zu einer weithin bekannten Marke. Seit Februar 1996 werden das Schloss und das Weingut von Michael Moosbrugger geführt. Die besten Lagenwerden seit vielen Jahren nach biologisch-integrierten Grundsätzen bewirtschaftet. Der Riesling wächst am berühmten Zöbinger Heiligenstein und am Kammerner Gaisberg, die besten Rieden für den Grünen Veltliner heißen Lamm, Grub und Kammerner Renner. 25 Prozent der Anbaufläche sind dem Rotwein gewidmet, darunter auch Pinot Noir und Merlot. Michael Moosbrugger ist bestrebt, möglichst authentischen Wein zu erzeugen, je nach Stil und Potenzial der Trauben wird entweder im Edelstahl oder im Eichenholz vergoren.